

# Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne

## Cuvée Lucien Brut

### Bourgogne - Frankrijk

Deze prachtige blanc de blancs wordt gemaakt van uitsluitend witte druiven, namelijk 80% chardonnay en 20% aligoté. De wijn rijpt 36 maanden op fles en is mede hierdoor uiterst verfijnd.

Vitteaut Alberti is een klein bedrijf in Rully, het zuidelijke deel van de Bourgogne, en specialiseert zich al drie generaties lang in het maken van topkwaliteit crémants. Volgens velen is een goede crémant het beste champagnealternatief en in het geval van deze Cuvée Lucien proefbaar beter dan menig goedkope champagne!



#### Proefnotitie

De mousse is zeer fijn en zacht, de geur licht fruitig en verfijnd. De smaak is door de rijping van drie jaar opvallend zacht droog en elegant.

#### Drinken bij

Een perfect aperitief, maar ook lekker als begeleider van een feestelijke gelegenheid.

#### Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot uiterlijk drie jaar na aankoop.

#### Druivenrassen

80% Chardonnay, 20% Aligoté

#### Onderscheidingen

n.v.t. Hubrecht Duijker - januari 2012: Vondst van de maand

n.v.t. De Grote Hamersma 2013: 8,5

n.v.t. De Grote Hamersma 2014: 8,5

#### Persoonlijke proefnotitie

---

---

---

---

---

---

---